Speiseplan Kalender Woche 25 - 28 2022

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 20.06.- 24.06 2022	Jägerschnitzel[2,8,a,a1,j,x] panierte Jagdwurst Vollkorn Spirelli[a,a1] Tomatensauce Apfel	Ei, gekocht[c] Salzkartoffeln Spinat[a,a1,g] Möhren Apfel Salat	Nudelsuppe mit Fadennudel, Grießklößchen, Karotten, Erbsen[a,a1,c,g,i] Weizenbrötchen[a,a1,a3] Erdbeer Quarkspeise[g]	Lachs Kräuterkruste[a,a1,a2,a3,d,g] Couscous[a,a1,i] Dillsauce[1,a,a1,g] Blattsalat Gurke Tomate Feta[g] Honig-Senf Dressing,[j]	Salzkartoffeln Kräuterquark,[g] Butter[g] Gurkensalat Birne
Woche 27.06.- 1.07. 2022	Hefeklösse[a,a1,c,g] Kirsch Sauce Tomatensuppe mit Reis Banane	Klopse Königsberger Art[c,x,y] Parboiled Reis Kapernsauce[1,a,a1,g] Rote Bete Salat/Apfel	Veg. Möhrensuppe, Kartoffeln[i] Vollkornknäckebrot[a,a2] Schokoladen Pudding[g] Dessertsauce Vanillegeschmack,[g]	Fischstäbchen MSC Seelachs,[d] Kartoffelbrei[g] Dillsauce[1,a,a1,g] Möhren Gemüse	Gemüse Lasagne, vegetarisch, Tomaten, Zucchini, Paprika[1,2,a,a1,c,g] Linsensalat,Paprika, Lauch[1,3,5,j,l] Apfel
Woche 4.07.-8.07. 2022	Vollkorn Penne[a,a1] Tomatensauce Reibekäse[g] Birne	Ei, gekocht[c] Salzkartoffeln süß-saure-Sauce[1,a,a1,g] Möhren Apfel Salat	veg. Kartoffelsuppe, Karotten, Petersilie,[i] Weizenbrötchen[a,a1,a3] Quarkspeise Heidelbeere[g]	Schollenfilet mehliert, MSC,[a,a1,d,g] Curcuma Reis Senf-Dillsauce[1,a,a1,g,j] Blattsalat Gurke Mais Joghurt Dressing[g]	Hähnchenbrust Schnitzel[a,a1,z1] Salzkartoffeln Bratensauce veg[1,a,a1] Wachsbrechbohnen Wassermelone
Woche 11.07.- 15.07. 2022	Milchreis[g] Apfelmark[3] Zimt und Zucker Blumenkohlsuppe[g] Baguettebrot[a,a1,a2] Apfel	Gnocchi[c] Pesto rot[3,g,l] Blattsalat Gurke Tomate Feta[g] Honig-Senf Dressing,[j]	Gemüseeintopf, Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Rosenkohl[i] Vollkornknäckebrot[a,a2] Götterspeise Himbeergeschmack Dessertsauce Vanillegeschmack,[g]	Schlemmerfilet MSC Seelachs,[a,a1,d] Kartoffelbrei[g] Dillsauce[1,a,a1,g] Gurkensalat	Hühnerfrikassee, Kapern, Champignons, Spargel[1,a,a1,g,z1] Parboiled Reis Mischgemüse[g] Wassermelone

*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüssten Tee und Wasser

*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!
Herr Faast 033200/501804

*TGU- Transgourmet Ursprung, mehr Information unter www.Transgourmet-Ursprung.de

*Änderung vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff
2 – Konserviert
3 – mit Antioxitationsmittel
Z1 = Hühnerfleisch
X = Schweinefleisch
y = Rindfleisch
5 – geschwefelt
8 – mit Phosphate
9 – Süssungsmittel
z2= Putenfleisch

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:

Guten Appetit wünscht das Kita Küchen Team!!!